



L'ASSIETTE DE FROMAGES DE CHEZ BRUAND

L'ASSIETTE

Découvrez la sélection de la Fromagerie Bruand, Les Halles de Rive, Genève 14.-

LE SERPOLAIT

Fromage d'alpage à pâte dur, fabriqué au Col des Mosses, par Esther Ginier
Affiné au thym sauvage (le serpolet)
Micro-production : 2 fromages par jour, Esther Ginier possède 25 vaches

CHEVRE D'AQUITAINE

Affiné en Aquitaine chez Hervé Mons
Élu meilleur ouvrier et affineur de France et champion d'Europe

BLEU DE LA LENK

Fromage à pâte persillée bleu, de vache de l'Oberland Bernois
Crémeux et fondant

FORSTERKÄSE

Fromage de vache au lait cru moelleux
Entouré d'une écorce de sapin légèrement fumée
Fabriqué par Willy Schmid dans le canton de St-Gall, région du Toggenburg